MEMORIA PER LA MANIPOLAZIONE DE' VINI

Felice Lioy

Vuole il Re, che si dia alla stampa in questa Reale Stamperia una Memoria composta dal Cav. D. Felice Lioy con delle osservazioni intorno a' difetti, che in generale si sono introdotti nella preparazione de' Vini nelle due Sicilie, cogli sperimenti de' Vini da lui preparati in Marineo, e Partinico; ed io nel Real Nome prevengo V. S. di questa Sovrana risoluzione, perchè ne disponga la esecuzione. Palazzo 15 del 1800.

Il Principe de' Luzzi.

Sig. Cav. Speciale Direttore della Reale Stamperia.

Trovai al mio arrivo in Sicilia nel 1789 il Vino di Prizzi, e quello di Palazzo Adriano impotabile, da Maggio in poi aceto guasto, o per meglio dire una composizione meravigliosa di cattivi odori, e sapori: m' impegnai da principio dare a quella buona gente qualche istruzione intorno al metodo di farsi buono, e sano, ma non fui ascoltato: mia Moglie il fece anni sono a Prizzi, gli riuscì ottimo: per tale lo presero tutti coloro, che lo assaggiarono; eppure non vi fu alcuno tra essi, che avesse provato a farne una botte con regola per proprio uso (*a*) (*b*).

(*a*) L' ho detto più di una volta a miei amici; tentai di cacciare il fumo dalle abitazioni di Prizzi, e di Palazzo Adriano, dove per introdurre le ciminiere proposi di farne costruire per modello a spese del Re in quelle dei poveri, ma non fu possibile persuadere coloro, i quali se la presero contro di me, come se così avessi voluto togliere il beneficio del calore, che loro dava il fumo in tempo d' inverno.

(*b*) Dopo aver ottenuto da Sua Maestà la be-

Non mi sono mai stancato d'insistere, e di mostrare, che tutto ciò, che si pratica colà nella manipolazione del Vino è contro il buon senso, e contro la ragione: ne cennerò talune delle di loro insensate pratiche. Si vuol fare del buon vino con uve raccolte immature, e alla rinfusa; mischiando la nera colla bianca, quella di specie precoce a maturarsi, e l'

neficenza (nè ho mai chiesta beneficenza al nostro amabilissimo Sovrano per il bene di quelle popolazioni, che non me l'abbia sempre accordate al doppio) di prestarsi dalla Real Commenda della Magione la somma necessaria per le strade da Vicari a Palazzo Adriano, dopo di essersi molto travagliato a formarne la traccia, e dopo aver tutto preparato per mettervi mano all'opera, si tenne il Consiglio in Prizzi, e fattasene la proposizione per principiarsi, i Consulenti furono tutti di voto negativo, gridando taluni fra essi: noi vogliamo romperci il collo ai cattivi passi, e annegarci ai torrenti, se fa bisogno, per timore di contribuire alla rata della spesa, la quale si riduceva a nulla in confronto del vantaggio, che ne avrebbero ritratto.

ultima a venire a maturazione (a).

Si pretende avere buon Vino senza pigiare bene l'uva, mettendo a fermentare insieme talvolta la vendemmiata di parecchi giorni, senza comprendere, che così non può riuscire se non cattivo; conciossiachè scorgesi chiaramente, che in tal modo, mentre una parte del liquore ribolle, l'altra non ha cominciato a darsi alcun moto pella decomposizione dell' acino dell'uva, onde incamminarsi alla formazione, e composizione del Vino. Consequentemente non essendo simultanea la fermentazione, dee accadere necessariamente, che di dieci grappoli di uva posti in differenti tempi, e succedaneamente a fermentare insieme, mentre il liquore del primo

(a) Tra i due difetti della vendemmia dell' uva immatura, non già agresta, e la troppo matura, è sempre meno pregiudizievole il primo, poichè si può in qualche modo riparar con l'arte, che l'altro, ch'è irreparabile; mentre Dio solo risuscita i morti.

comincia a fermentare, quello del secondo, terzo, e così va discorrendo degli altri, va dappresso tanto disordinatamente; quanto alla fine una parte del liquore serve di veicolo all' altra per corrompersi, e guastarsi (a).

(a) Spero, che i miei amici di Prizzi, e di Palazzo Adriano non debbano offendersi di queste mie ingenue osservazioni sulle di loro erronee usanze nella preparazione del Vino; giacchè io loro presto quest' officio con animo di scuoterli a riconoscerli; acciocchè siano sollèciti a ripararli una volta a loro vantaggio, perchè mi sono cari, e perchè mi sono stati dalla Real Clemenza del nostro amabilissimo Sovrano raccomandati.

Per altro io confesso, che quelle non sono le sole popolazioni, le quali peccano d'ignoranza, e di oscitanza su questo interessante oggetto di economia. Se si visita di parte in parte questo Regno, e quello di Napoli, eccettuatine pochi paesi, dove ho trovato de' Gentiluomini, Sacerdoti, e Frati, i quali si sono da qualche tempo applicati a correggere cotali abusi, che urtano col buon senso, e colla ragione, ed hanno preso qualche sorte di gusto per le cose economiche, tutto il resto si somiglia. Infatti io, che d'ordine di Sua Maestà nel 1788 visitai la Provincia di Bari, dove nacqui, e quella di Lecce,

Eglino non vogliono capire, che nel palmento di pietra è impossibile, che la fermentazione riesca perfetta, perciocchè nel mezzo ribolle ordinariamente la vinaccia, e negli estremi vi è appena tepore. La forma dei palmenti è quadrilunga, di piccola profondità a cielo scoperto con evaporazione, e perdita strabocchevole dello spirito di vino, senza avvedersi, che così la fermentazione vinosa dee esaurirsi di spirito, dee riuscire imperfetta, ed ineguale. In verità pare, ch'essi presumano, che la natura debba rallentare il suo corso nel processo della fermentazione vinosa a quella dell'aceto, e della putrefazione, per riguardo della di loro ignoranza, e negligenza (a).

non ostante che si distinguano alquanto nella coltura fra le altre, le trovai su questo proposito non esenti da usanze contro senso, ed ineconomiche.

(a) Ottenni da Sua Maestà la grazia con Dispaccio de' 22 Settembre 1791 di stabilirsi in

Che dirò del loro torchio da vino? Forse appena è poco meglio disposto del primo inventato dall' uomo a tal uso; e il trappeto da vino? si paragoni pure ad un porcile, che non si sbaglierà.

Raccomandai mille volte a quelle popolazioni l' uso del vaglio, che costa pochi tarì, ed è quasi simile a quello, che adoprasi per la paglia, onde si separano i grappoli dagli acini d' uva; dimostrai loro, che mediante tal macchinetta, appena che si fruga sopra il craticcio l' uva vendemmiata, facilmente si esacina da' grappoli. Egli è dimostrato, che così il Vino non

Prizzi, ed in Palazzo Adriano, colla promessa anche de' premj, una Società economica per lo miglioramento dell' agricoltura, e per lo studio della storia naturale del paese, affin di occupare utilmente i talenti di quei Sacerdoti, e Gentiluomini (e per verità ve n' ha de' distinti); ma non ostante le mie sollecitazioni, e sin anche amichevoli rimproveri non ho potuto ancora aver la consolazione di vedere spuntare alla luce un qualche loro pensiere per il bene pubblico.

solo riesce delicato, ma ancora vi si risparmia a calcolo fatto il dieci per cento nella quantità del mosto, che viene altrimenti assorbito dalla vinaccia; all' incontro col fatto vedesi chiaramente, che non solo non vi è fatica e spesa maggiore nell' adoperarsi il vaglio; ma piuttosto risparmio. Come se avessi predicato al deserto (*a*).

Ma che dirò delle tine da essi adoprate per la formazione della vinaccia, e delle botti, ove conservano il Vino? Alle corte queste formano una quintessenza stomachevole, e nauseosa; sicchè, se mi fos-

(*a*) Il guadagno della separazione dei grappoli dagli acini d' uva lo certificai con replicati sperimenti fatti nella Villa tra Padova, e Vicenza dalla felice memoria del mio dilettissimo, e non abbastanza compianto, amico, e suocero D. Francesco Modena uno de' miei Maestri, virtuosissimo Cristiano, e benefico economista. Or chi volesse tener conto ne' due Regni dell' importo di questa pratica economica, forse resterebbe meravigliato nel trovarla quasi di un milione di once all' anno.

se permesso dar parere, ei converrebbe farne un sacrifizio quasi di tutte in una baldoria, e abbruciarle ad onore dei Santi protettori del paese.

Si procede innanzi colla stessa balordaggine nella costruzion delle cantine quasi tutte a pian terreno in un clima così caldo come questo, dove un' ora di scirocco in tutta la sua gala è più che bastevole a guastarlo, e a corromperlo.

Si lasciano per lo più dimezzate le botti, e lungi di aver cura di riempirle, almeno nel tempo del ribollimento ne' giorni seguenti al travaso nelle botti del mosto fermentato, costoro sono nella falsa credenza, che anzi questo giova a render loro il Vino perfetto; infatti ho trovato mille volte le di loro botti senza cocchiume, ed allo scoverto: in somma tutto si fa a caso, e quasi a dispetto per ridurre a meno del nulla, a danno della salute pubblica, cotanto prezioso liquore; il qua-

le quando è ben preparato, e sobriamente bevuto, conforta, e prolunga la nostra vita, e la rallegra in mezzo ai guai; che ci circondano; all'opposto è cagione di molte malattie sino a rendersi micidiale.

Non basta: trattosi il Vino dalle botti, queste lasciansi vuote, trascurando di farle percolare sossopra, acciocchè si purgassero de' residui, e della feccia, ed allora in poi sino alla nuova vendemmia si abbandonano aperte alla ventura; onde avviene, che sanno per lo più di muffa, e di seccume con gravissimo discapito della qualità del Vino, che vi si ripone nell'anno vegnente. Finalmente con sommo danno pure per la conservazion delle botti, senza interloquire degli altri utensili, de' quali si servono per l'intera preparazione dei Vini, i quali fanno vergogna, ed insieme compassione. Piacesse al Cielo almeno, che i Deputati della salute pubblica ve-

gliassero a proibire i vasi di rame, che in diversi luoghi si adoperano, da me più di una volta trovati vestiti di verde rame, che compone uno de' più tremendi veleni.

E chi non vede, che in sì fatta guisa senza la presunzione di far miracoli non si potrà giammai ottener buon vino in eterno? che così nel riporsi il nuovo nelle botti, oltrechè si espone a guastarsi immediatamente, lo sfrido, e la perdita nella quantità dee essere almeno il quindici a venti per cento; ne vi vuol meno per saturare i pori delle doghe diseccate dall' aria, che vi penetra da per tutto, principalmente in tempo d' estate: che così restando le botti a discrezione di tutte le lordure, e del ricamo delle fuligini, che adorna le loro cantine, che di tratto in tratto si precipitano, e vi cascan dentro, senza contare gl' insetti, sorci, ed altro, che vi vanno a fare i loro nidi, il nuovo

mosto patisce, e guastasi, gittandosi in un perpetuo lievito di putrefazione. Finalmente, che la durata delle botti debba esser cortissima, e la spesa annuale del di loro risarcimento il decuplo almeno dippiù di quello, che altrimente avverrebbe, se vi si spendesse una dramma di giudizio.

Si prendono essi forse cura della durata, che si conviene alla prima interessantissima fermentazione del mosto nelle tine? niente affatto. Si pesta, e s'imbotta, o pure lasciasi fermentare appena un giorno il mosto per imbottarsi; onde il Vino riesce torbido, difficile a scaricarsi delle parti terree, grossolane, e fecciose; riesce fumoso, indigesto; quindi si ricorre in molti luoghi della Sicilia a purgarlo mediante varj nocivi medicamenti. E' qualche anno, che visitai una magnifica cantina di un ricco Gentiluomo, ove in verità consumasi a tal uopo tanto gesso

all' anno, quanto potrebbe forse bastare a fabbricarne una casa.

A proposito mi trovava nel mese di Ottobre quì in Marineo, donde scrivo questa Memoria, quando preparava il Vino col valente Soprastante di questi Regali Boschi D. Giovan Battista Sevanse. Questa buona gente si rideva, e si burlava di me allorchè venne a sapere di aver lasciato fermentare il mosto nel tino oltre a otto giorni prima d'imbottarlo: mi fecero già il cattivo augurio, che a quest' ora l'avrei dovuto abbandonare al valente distillatore d'acquavite D. Giovanni d'Antoni, il quale per altro quì si diverte tutto l'anno alla distillazione del loro Vino guasto. Egli è però avvenuto tutto il contrario, giacchè la maggior parte del Vino del paese, siccome essi stessi mi han confessato, si è già a quest' ora tutto perduto, ovvero corre di galoppo alla corruzione: all' incontro quello da me preparato

beesi con qualche gradimento alla mensa del Re.

Spinto dal desiderio, e da certo entusiasmo, che la provvidenza mi ha regalato pel bene della mia patria, che così anche riguardo la Sicilia, anni sono feci un viaggio in compagnia del difonto mio Suocero, e del professore di Agricoltura Abbate Balsamo. Ci fermammo in un bello e vasto vigneto ben coltivato, appartenente ad un benemerito, ed onestissimo Gentiluomo nostro amico, ricco negoziante di Vini. Ivi tutti tre c' impegnammo di preparare a nostro modo diverse specie di Vini colle buone regole; ma siccome i nostri affari ci obbligarono a partire senza compire l'opera, così in buona fede ne raccomandammo la cura a quel Curatolo, o sia Gastaldo. Quale ne fu il risultato? Colui fece tutto il contrario delle istruzioni, che noi gli lasciammo: il nostro Vino riuscì pessimo; noi fummo po-

sti in berlina, e quasi trattati da Ciarlatani (*a*).

D' allora in poi mi contentai di farne ogn' anno alla Magione per uso della mia famiglia, e de' miei amici, sino ch' ebbi il premio preziosissimo, ch' essendosi dato il pranzo alla Magione dal Commendatore Sua Altezza Reale il Principe Leopoldo mio Signore agli Augusti Genitori, e a tutta la Real Famiglia, co' principali Cavalieri della Corte, e Ministri Esteri, non isdegnarono di beverlo, e di gradirlo.

Questo mi ha incoraggito, e mi ha animato a preparare del Vino in Marineo, ed in Partenico nel passato Ottobre per servizio di Sua Maestà, e della Sua Real Famiglia. Or come potrei esprimere il mio contento in Marineo, ed in Partenico nel

(*a*) Nell' affare de' Vini qualsivoglia piccola diligenza trascurata decide della riuscita non solo

vedere, che il nostro amabilissimo Sovrano ne ha bevuto, e lo ha anche gustato. Egli, donatoci da Dio per essere la nostra felicità, giunge colla sua magnanimità, e clemenza ad approvare, e lodare anche questa mia tennissima opera, sino a farmi la grazia di ordinarmi di pubblicare nella sua Reale Stamperia lo sperimento.

Quindi mi fo un dovere, e gloria insieme di spiegarlo ora colla maggiore precisione, e chiarezza possibile, ne' due sperimenti fatti in quest'anno quì in Marineo, ed in Partenico.

nel prepararlo, ma ancora nel conservarlo, principalmente nel preservarlo dall' aria, e nella proprietà, e convenienza de' vasi, in cui si ripone.

Sperimento del Vino preparato in Marineo, ed in Partinico, sua riuscita, e costo.

I. Premesso l' apparecchio di tutte le cose necessarie per la preparazione del Vino, e principalmente de' tini, e delle botti abbonate, si è procurata dell' uva nera nella contrada detta di Casachella, e Carrioli nel territorio di Marineo, ed Ogliastro, le quali per altro non sono le migliori, e di là alla distanza di tre a quattro miglia in circa di questo Reale Ospizio, si è trasportata a schiena di mule ne' barili: l' uva vendemmiata la giornata si è separata da' grappoli per mezzo di un vaglio soprapposto al tino la stessa sera (*a*). Lo stesso si è praticato per fa-

(*a*) Questo vaglio è ordito, e tramato di spago, che passa per dritto, e a traverso in un telaro di legname pertugiato ai lati, in modo che collo spago attraversato forma dello stesso piccole figure in quadretto larghe quanto vi passi comodamente il pollice di un uomo, sicchè

re il Vino in Partinico nella contrada di Giancaldaja, la quale non è neppure delle migliori.

II. Indi si è pigiata la uva diligentemente, sino che si è veduto, che la massa della vinaccia non avesse acini interi, o non interamente spremuti.

III. La vinaccia col mosto si è lasciata fermentare, per mancanza di un tinaccio regolare, in una botte coperta per

l' acino d' uva nel rimenarsi i grappoli casca nel tino, e quelli vi restano sopra per gittarsi da parte. I telari debbono esser dell' altezza di mezzo palmo nelle sponde, acciocchè non si spanda versandosi su questa macchinetta economica l' uva vendemmiata co' cofani, o barili.

Non vi è bisogno di lungo discorso per comprendere questa man d' opera: due uomini si mettono in piedi di dirimpetto vicino al tino, dove è sovrapposto il vaglio, ed a misura che vi versano i cofani d' uva la rimenano, e ne frugano i grappoli, ed all' istante gli acini vanno giù nel tino, e le graspe vi restan sopra, le quali ammucchiandosi, e sbattendosi sullo stesso vaglio, si buttano a terra in un lato per gli altri usi economici.

sollecitare la fermentazione, e perchè la polvere non l'imbrattasse, questa si è riempita un palmo sotto al coverchio, perchè colmandosi la vinaccia per mezzo della fermentazione non traboccasse.

IV. Allora quando si è osservato, che avvicinandosi, anzi mettendosi nel mezzo sopra la vinaccia in fermento una lucerna, questa non si è spenta (a), subito si

(a) Di tutt'i metodi di saggiare il mosto di aver compita la fermentazione, quello di approssimarvi la lucerna a' tini, e di travasarlo nelle botti subito, che quella non si spegne, è il più semplice, il più sicuro, o almeno più adattato alla capacità delle persone ideote, che sogliono sopraintendere alle cantine.

Potrei accennare molte altre diligenze, le quali sono avvertite dagli economisti per la manipolazione del Vino; ma ho creduto meglio di prescinderne per non uscir fuori de' limiti di una breve Memoria, ed anche a riflesso, che moltiplicandosi il ricettario all'infinito, come suol farsi dagli scrupolosi, non si ottien niente di buono. Non vi è peggiore nimico del buono, che l'ottimo, e guai quando i metafisici Poeti si mischiano nelle faccende della nostra vita economiche, e anche politiche.

è passato nella botte il Vino, avvertendo di mettere da parte lo strato superiore della vinaccia all'altezza di quattro dita, la quale galleggiando col contatto dell'aria, comincia a sentire di acido soverchio, e se vi si lasciasse, potrebbe servire di lievito a inacidire col tempo il Vino (*a*). In-

(*a*) Di questa utile precauzione economica mi riconosco umilmente debitore all'istruzione, che mi ha fatto grazia darmi Sua Altezza Reale l'ornatissimo, e virtuoso Principe Ereditario. Ma io queste stesse vinaccie le ho poste anche a profitto per farne dell'aceto, che mostra di rinscire squisito.

Sul proposito delle vinaccie non sarà inutile di rapportare l'uso profittevole, che fassene in Lombardia, e che pel Regno di Napoli, e per questo della Sicilia non dovrebbe trascurarsi. Cavasi una fossa, come si costuma da noi per riporvi la neve, questa si riempie dopo la vendemmia di vinaccia alternatamente uno strato di questa, ed un altro di rape pestandovisi bene, ed assodandovisi, e cuoprendosi dalla parte superiore di paglia, e fascine.

Or nell'inverno questa trovasi buona pastura per le pecore, specialmente in tempo di neve. Fra noi, ove uon è ancora introdotto l'

di spremuta al torchio alla meglio leggermente la vinaccia, il Vino della prima torchiatura si è unito all' altro nella botte, per accrescergli colore, e sostanza, comechè si sà, che la parte colorata del Vino si contiene nella mucilaggine vicino alla scorza (a).

uso delle rape, in taluni luoghi in vece potremo servirci delle pastinache, ed anche senza di queste così potremo salvare nei rigidi inverni, e nevosi molte migliaja di pecore dalla fame, e dalla morte. Posso intanto assicurare, che così ingrassano, ed abbondano di squisito latte.

(a) Non conviene volendo Vini delicati, e non già da taverna, comprimere per cavarne il mosto sino all' ultima goccia della vinaccia, perchè così s' investe della materia oleosa, ed aspra del seme dell' uva, sopra tutto in questi paesi, dove le uve si tengono basse, e s' atterrano, e sono imbrattate di fango; oltrechè si sa, che del liquore, che spremesi dalla torchiatura sforzata, se ne fa uso pel piccolo Vino, che fra noi chiamasi acquata, e che serve ne' primi mesi pe' lavoratori delle terre, e talvolta, quando è fatto regolarmente, si gradisce nelle tavole nobili verso Natale.

V. Si è tenuta da parte una sufficiente quantità dello stesso mosto per riempire la botte lasciata senza cocchiume ne' primi giorni del forte bollimento, sino a tre, quattro volte, e in seguito la sera, e la mattina, sino che a capo di 15 a 20 giorni nel cessare la sensibile fermentazione la botte si è chiusa col cocchiume esattamente, e questo si è fabbricato di gesso.

Alla fortunata occasione poi, che Sua Maestà si è conferito quì in Marineo di passaggio nella fine di Novembre, la M. S. si è degnata farne il primo saggio di quello sopravvanzato in una mezza botte, anche prima di farsene la tramuta, e lo ha gradito co' Cavalieri del suo seguito Marchese Tanucci, e Principe di Jaci. In Partinico poi nel felice incontro, che la Maestà Sua è venuta nella fine di Dicembre a consolare, e felicitare quella popolazione colla Regina, col Principe Eredi-

tario, e col Commendatore della Magione Principe Leopoldo, di quel Vino si è servito alla Augusta mensa non senza applauso.

Ora che si avvicina la tramuta dell'uno, e dell'altro, e che sono più maturi, io spero, che si troveranno di molto migliorati, e già ora si trova buono assai. Non v'ha dubbio, che questo di Marineo fatto di uva di monte non può avere quel pregio, che avrà quello di Partinico fatto di uve di piccoli colli alla vicinanza del mare; e per verità, dopo che quello giungerà a perfetta maturità, avrà meglio composti i due sapori dell'acido, e del dolce, i qual abbracciati dallo spirito a dose proporzionata compongono il Vino perfetto.

Non mi resta ora, che a rapportarne la spesa, e 'l costo, per compire questa Memoria, eccolo:

Per prezzo di uva carrozza-

te 19 once 58. 1. 17.
Spese di manifattura, ed affitto di botti 8. 15. 18.

Sommano once 66. 17. 13.

Quale somma divisa a botti 15., Vino risultato, viene a costare ad once 4. 13. 3. la botte, o sia a tarì 11. 5. barile posto quì in Marineo.

Il Vino poi fattosi in Partinico dell' uva della contrada di Giancaldaja è risultato in tutto a tarì diciotto il barile.

Mi sia in fine lecito far da Profeta: subito che si spargerà la voce, che a Sua Maestà è piaciuto il Vino fatto in regola, siccome è già noto a tutti la protezione, e le grazie, che accorda la Maestà Sua a chiunque si occupa, e travaglia per il ben pubblico, e il desiderio di tutt' i suoi Sudditi di dargli piacere, (e qual altro piacere più delizioso pel no-

stro Re, e Padre, che quello di vederci felici per ogni riguardo), così in un momento nascerà la virtuosa gara per la necessaria riforma nella manipolazione de' Vini (a), ed in questo stesso anno 1800

(a) Sono innumerevoli gli scogli dove si urta dall' umano ingegno, e che ritardano gli progressi delle nostre cognizioni, e i tentativi per la nostra felicità; ma si possono contare tra i principali quello del folle attaccamento a' vecchi errori, e pregiudizj, la maledetta gelosia, che altri, che noi, pensi, o tenti qualche cosa di nuovo pel ben pubblico; lo studio inumano di taluni Magistrati nell' ampliare solo il codice penale, e la di loro avara ambizione di estollersi alle prime dignità dello Stato con de' nocivi, e malintesi risparmj, senza aver avuto mai il talento, o il coraggio di proporre un nuovo codice di premj, degno di un Sovrano filosofo, e cristiano come il nostro; codice magico, che in questi Regni produrrebbe rapidi, e portentosi cangiamenti. Finalmente quello, che le utili scoperte, ed osservazioni cadono per lo più sotto la censura degl' ignoranti talvolta posti in dignità, buoni soltanto a metterli capricciosamente in discredito, ed in oblio assieme co' loro Satelliti, di loro ancora più igno-

mille e mille de' miei Concittadini faranno miglior Vino del mio, ed io ne goderò.

ranti, e spesso forse maliziosi, a' quali se ne affida l' esame. Costoro, accrescendo, o sottraendo colla rovinosa, e sciocca idea del poco più, poco meno al processo dello sperimento, ne tolgono per lo meno la maggior parte del merito, e vantaggio.

FINE.